

Nome Prodotto:
Codice Prodotto:
Cod. EAN:

MIGNON PASTICCERIA MIX KG. 1 CA
PAST2850



8058258901077

Descrizione Prodotto:
Peso per cartone da (circa) 35 pezzi:
Peso pezzo singolo:

Prodotto Dolciario da Forno
980 g circa
28 g circa

Pallettizzazione:

Pallet:	80 X 120 cm	Altezza Pallet:	160	cm
Cartoni Per Strato:	8	Dimensione del Cartone:	30 X 30 H 5	cm
Strati per Pallet:	20	Peso Netto Cartone Vuoto:	100	g circa
Cartoni per Pallet:	160	Peso Lordo Cartone Pieno:	1080	g circa
Peso Lordo, Pallet incluso:	195	kg		

Valori Nutrizionali (quantità media per 100 g di prodotto):

Valore Energetico (kJ)	1926	Valore Energetico (kcal)	460,0
Grassi totali (g)	37,0		
di cui acidi grassi saturi (g)	30,0	Proteine (g)	5,0
Carboidrati (g)	45,0	Fibre (g)	2,0
di cui Zuccheri (g)	34,0	Sale (g)	0,30

Istruzioni d'uso:

- **PRODOTTO CONGELATO:**
consumare entro 365 gg e conservare a temperatura inferiore a -18°.
- Scongela in frigorifero
- Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 5 gg.

Altre informazioni sul prodotto:

- Il prodotto può contenere tracce di **ALLERGENI** come **GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA SECCA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.**
- Può contenere tracce di **Noccioli!**
- Prodotto soggetto a calo peso naturale

Ingredienti MIGNON PASTICCERIA MIX KG. 1 CA:

Preparazione dolciaria / ingredienti:

Farina di FRUMENTO 00 - Zucchero - UOVO Intero - acqua - maltodestrina - Emulsionanti: E475- E433 - Albume D'UOVO in polvere - LATTE scremato in polvere - agenti lievitanti E450I- E500ii - Umidificanti: E422 - Addensante: E417 - Sale - Conservante: E202 - aromi). Crema al BURRO concentrato - Zucchero a velo:(amido di mais (max 3%) - Crema alla vaniglia:(acqua- sciroppo di glucosio - zucchero - amido modificato- grasso vegetale (palma) - stabilizzanti (E460I, E466) - emulsionanti: (E471) - correttore di acidità (E270) - Coloranti (E171) - betacarotene- conservante (E202) - sale- aromi) - Zucchero a velo - Bagna analcolica alla vaniglia: (zucchero-acqua-infuso naturale di bacche di vaniglia bourbon (5%)-aromi-coloranti: E150a) Pasta NOCCIOLE: NOCCIOLE tostate - Pasta PISTACCHIO: (zucchero - oli non idrogenati - PISTACCHI 15% - Colorante naturale clorofilla E141) - Pasta Zabaione: (Zucchero - sciroppo di glucosio - Marsala Florio - acqua - UOVA Pastorizzate - Tuorlo d'UOVO pastorizzato - amido di riso - aromi - estratto di cartamo - coloranti: annatto - riboflavina. Roullè: (Farina di FRUMENTO 00 - Zucchero - Acqua - maltodestrina - Emulsionanti: E475 - E433 - Albume D'UOVO in polvere - LATTE scremato in polvere - agenti lievitanti E450I- E500ii - Addensante: E417. Ripieni di Crema al BURRO: (BURRO - Zucchero a velo:(amido di mais (max 3%)). Bagna al Rhum: (Acqua - Zucchero - Rhum). Decorazioni: Granella di PISTACCHIO - Granella di NOCCIOLA.